

# FICHES DIDACTIQUES SUR LE VERGER TRADITIONNEL DE RESTEIGNE



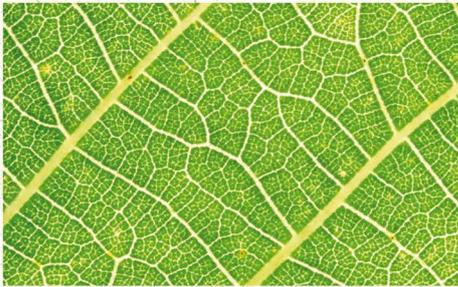
Ces fiches sont disponibles à l'office du tourisme de Tellin (084 36 60 07) et téléchargeables sur [www.criesthubert.be](http://www.criesthubert.be).



Avec le soutien de



Wallonie



Le verger de Resteigne

**UN UNIVERS À EXPLORER**

## SOMMAIRE

Introduction	1
Un brin d'histoire	2
Le rendement à tout prix...	3
Un potentiel écologique	4
La biodiversité	5
Plantons des fruitiers d'antan	6
Le clos des pommiers	7-8
Le clos des poiriers	9-10
Le clos des pruniers	11-12
Le clos des cerisiers	13
Le clos du pêcher	14
Le clos des néfliers	15
Le clos des cognassiers	16
Le clos des noyers	17
Le clos des châtaigniers	18
Les greffes	19-20
Une importance de taille	21-22
Soignez vos fruitiers	23-24
La prairie du verger	25
L'or du pré	26
La pollinisation	27-28
Les insectes du verger + Jeu	29
La cétoine noble + Les longicornes	30
Le vulcain + Une histoire de vol	31
Le bourdon + Les abeilles solitaires	32
Les abeilles domestiques	33-34
Les oiseaux du verger + Jeu	35
L'accenteur mouchet + Le pinson des arbres	36
Le moineau friquet +	
Le nourrissage hivernal	37
Le rougequeue à front blanc + Le pic vert	38
La chevêche d'Athéna	39
Crise du logement +	
Pelôte de réjection + Mauvaise réputation	40
Les chauves-souris	41
Tous les moyens sont bons +	
Vision d'un autre âge	42
La haie, un concentré de biodiversité + Jeu	43
Une haie, quels avantages ?	44
L'aubépine	45
Le prunellier	46
Le petit prince des haies	47
Colophon	48



## INTRODUCTION

*C'est en 1998 que les membres du Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN) de Tellin ont eu l'idée de créer un verger « hautes-tiges ».*

Le but était de susciter l'envie d'entretenir les vergers existants, d'en planter de nouveaux et de faire (re)découvrir des saveurs oubliées. Ce projet s'est concrétisé en 2000 à Resteigne, au lieu-dit « Al Nawe ». Depuis lors, le verger se développe sous le regard bienveillant des bénévoles et s'anime lors des journées festives. Visiteurs, soyez les bienvenus !



Un verger traditionnel, c'est avant tout un lieu truffé de vie. On y trouve bien entendu d'anciennes variétés d'arbres fruitiers dont les qualités ne sont plus à démontrer. Depuis des lustres, leurs fruits enchantent les papilles tandis que leur caractère rustique les protège des caprices de la météo et des maladies. Autour de ces arbres gravitent bon nombre d'animaux et de plantes qui ont fait du verger leur éden.

A travers ces fiches, nous vous invitons à vous plonger dans un univers qui était jadis très commun. Vous pourrez ainsi percer l'intimité des arbres fruitiers, apprendre à reconnaître quelques oiseaux et insectes, tester vos connaissances par l'intermédiaire de jeux, glaner l'un ou l'autre conseil, découvrir une recette gourmande...

Bonne lecture !



## UN BRIN D'HISTOIRE

*Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, hormis dans les couvents et les châteaux où on les trouvait sur la table, les fruits étaient cultivés pour être transformés (surtout dans les siroperies).*

Après la première guerre mondiale, le fruit de table gagne en popularité, de nouvelles variétés voient le jour et les arbres fruitiers sont plantés dans les prairies, permettant ainsi aux paysans de payer leur fermage, voire plus.

Au lendemain de la 2<sup>e</sup> guerre mondiale, le consommateur exige un fruit bien calibré, sans tache et aux couleurs vives. A la culture extensive pratiquée comme appoint par des fermiers succède la culture intensive des professionnels. C'est le succès des variétés basses tiges et de l'utilisation massive des produits phytosanitaires. S'ensuivent des campagnes d'arrachage d'anciens vergers hautes-tiges subsidiées par l'Etat. Le remembrement rural portera un coup fatal aux haies, vergers et bandes boisées.



### Marche arrière...

*Entre 1950 et 2000, la superficie occupée par les vergers hautes-tiges en Wallonie a été réduite de 95% ! De nos jours, des subventions octroyées par la Région Wallonne encouragent la conservation et la plantation de vergers traditionnels.*



## LE RENDEMENT À TOUT PRIX...

Les fruitiers à hautes-tiges sont des arbres vigoureux qui grandissent rapidement. En général, les premières branches maîtresses apparaissent à 1,80m.



A partir de l'entre-deux guerres, des recherches ont été réalisées pour obtenir des fruitiers de petite taille, les basses-tiges. Ceux-ci sont avantageux d'un point de vue économique : plus grande rentabilité à l'hectare, diminution des frais de récolte, facilité des traitements phytosanitaires... Après la seconde guerre mondiale, les lois du marché imposent les fruits calibrés issus de cette arboriculture. Le rendement exceptionnel de ces « nouveaux vergers » entraîne même une crise de surproduction. Il faut dire que l'on est passé de 100 arbres/ha en hautes-tiges à 500, voire 5000 arbres/ha en basses-tiges !



En favorisant ces fruitiers hyper-productifs, la diversité des variétés s'est considérablement réduite. Ne sont alors exploitées que quelques variétés (Golden...) originaires, la plupart du temps, de contrées lointaines. Pour atteindre le rendement escompté et vu leur non adaptation à nos milieux, elles nécessitent de nombreux traitements dangereux pour l'environnement et la santé. Le pommier est l'espèce la plus traitée chimiquement avec pas moins de 32 passages de fongicides, insecticides, désherbants... par an !



## UN POTENTIEL ÉCOLOGIQUE

Au cours du temps, en ouvrant de grandes brèches dans la forêt, l'homme a profondément modifié les milieux.

Ces changements rapides n'ont laissé d'autre choix aux espèces que de s'adapter ou disparaître. Les nouveaux habitats ainsi créés ont alors été colonisés par des êtres vivants qui ont su modifier leur mode de vie.

Il n'existe pas de faune qui se retrouve exclusivement dans les vergers. Le potentiel écologique de ceux-ci résulte de la combinaison de deux milieux. L'association des arbres affiche des similitudes avec le milieu forestier tandis que l'absence de sous-étage, l'espacement des fruitiers et la présence de haies dévoilent les caractéristiques des milieux ouverts. Voilà qui est idéal pour accueillir les espèces propres aux deux milieux initiaux.

Plusieurs facteurs influencent la diversité des espèces rencontrées : le type de fruitiers plantés, leur espacement et leur âge, la superficie du milieu, les soins apportés, la présence de haies et l'état de l'environnement avoisinant, la manière dont la prairie est exploitée... C'est la gestion de l'ensemble de ces éléments qui garantit ou non le gîte et le couvert à une kyrielle d'être vivants. Les fruitiers tireront ensuite parti de ces équilibres naturels pour lutter contre les maladies et les parasites.



## LA BIODIVERSITÉ

*Voilà un mot qu'on entend 10 fois par jour... et qui est mis à toutes les sauces ! Késako, la biodiversité ?*

Ce terme désigne la diversité des organismes vivants. Il englobe trois « niveaux » distincts de diversité : la diversité des espèces, la diversité génétique (reflet de la variété existante au sein d'une même espèce) et la diversité des milieux (désert, mare, parcs urbains...).



Cette notion, utilisée pour la 1<sup>ère</sup> fois en 1980, revêt aujourd'hui une importance particulière face aux nombreuses menaces auxquelles sont confrontés les organismes vivants (pollutions, destruction des habitats, surpêche, chasse, changement climatique, apparition d'espèces invasives...).

Les services apportés par la biodiversité sont innombrables tant en terme d'approvisionnement (nourriture, médicaments...), de régulation (maladies, pollutions, inondations...) que de loisirs et d'esthétisme. Une grande diversité de formes de vie est le garant de la capacité du monde vivant à s'adapter aux modifications de l'environnement. Elle seule peut assurer la continuité de la vie sur Terre sur le long terme.



Un verger comme celui de Resteigne constitue indéniablement un coup de pouce au maintien de la biodiversité.

## PLANTONS DES FRUITIERS D'ANTAN

*Court pendu, Reinette Hernaut, Radoux, Gris Braibant, Cwastresse Double...*

Peu de gens connaissent encore ces variétés de pommes pourtant très courantes à une époque, pas si lointaine, où notre région comptait des centaines de variétés fruitières.



Malheureusement, pour faire face à des impératifs de rendement, leurs cultures ont de plus en plus été abandonnées au profit de quelques variétés très productives mais oh combien exigeantes en soins phytopharmaceutiques.



Face à ce constat, le Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux, s'attache depuis 1975 à rassembler les variétés fruitières cultivées autrefois. L'objectif est double. D'une part, il s'agit d'évaluer les caractères utiles de celles-ci, notamment en terme de saveur et de résistance aux maladies. D'autre part, il s'agit de conserver ce patrimoine génétique, aux potentialités encore largement inexplorées, pour les générations futures.

### Un RGF dans votre jardin

*Aujourd'hui, 17 des variétés les plus prometteuses sont commercialisées chez les pépiniéristes professionnels sous l'appellation « R.G.F. » (Ressources Génétiques Fruitières) pour permettre aux particuliers de les replanter et ainsi participer à leur conservation. Les arbres du verger de Resteigne ont été sélectionnés parmi les variétés RGF.*

## LE CLOS DES POMMIERS



Les pommiers font partie de la grande famille botanique des rosacées. Il existe 25 espèces de pommiers sauvages et on estime à 7000 le nombre de variétés dans le monde.

C'est l'arbre fruitier le plus cultivé dans les zones tempérées. D'une manière générale, les pommiers aiment la lumière et ont besoin d'un espace dégagé pour s'épanouir. Peu de variétés sont autofécondes. La reproduction se fait essentiellement par pollinisation croisée, grâce au savoir-faire des abeilles et bourdons qui assurent jusqu'à 70% de la fécondation.



Parmi les fruitiers, le pommier est celui qui cicatrise le moins facilement. C'est donc dans cet arbre que l'on trouve le plus de cavités naturelles, ce qui fait le bonheur des oiseaux.

### Les reinettes

Il n'y aurait pas de signification particulière en terme gustatif ou botanique à la dénomination « reinette ». Il semblerait plutôt que l'on ait nommé ainsi ces variétés de petites pommes d'automne ou d'hiver pour leurs mérites.

La reinette étoilée est sans doute la plus connue. Sur sa peau rouge et brillante, de petites taches blanchâtres suggèrent un minuscule firmament. Elle se déguste en tant que pomme de table et son jus légèrement acidulé est un délice. La reinette étoilée est aussi un très bon pollinisateur pour d'autres variétés.



## Les variétés de Resteigne

Noms des variétés	Période de consommation	Qualité des fruits			Résistance aux maladies
		Table	Cuisson	Jus	
Belle fleur à large mouche	Oct-mars				
Belle fleur de France	Oct-déc				
Courtpendu rouge	Oct-fév				
Cwas-tresse simple	Oct-fév				
Joseph Musch	Oct-jan				
Président Roulin	Sept-déc				
Radoux	Oct-jan				
Reinette rouge étoilée	Oct-nov				
Reinette Hernaut	Oct-avril				
Reinette évagil	Sept-nov				
Reinette de Cuzy	Nov-janv				
Transparente blanche	Juil-août				

Sources : CRA-W de Gembloux

### Légende :

Moyennement bon Bon Bon à très bon Très bon

## LE CLOS DES POIRIERS

Les poiriers sont originaires d'Asie mineure, mais sont cultivés dans toutes les régions tempérées depuis très longtemps : les premières greffes remontent au temps des Romains.



Dans la nature, on trouve la forme sauvage du poirier qui est épineuse, contrairement à la forme cultivée.

Cet arbre est le plus grand fruitier (à pépins ou à noyaux) du verger. Sa croissance est relativement lente. Il lui faudra donc du temps pour atteindre ses 10 à 15m. Pour qu'il se sente à l'aise, il a besoin de lumière, d'un sol profond et frais. Si les conditions d'emplacement lui conviennent, il peut vivre jusqu'à 200 ans. D'une manière générale, le poirier est un arbre rustique, mais plus sensible que le pommier.

Les fleurs apparaissent en avril-mai. Selon les variétés, la récolte des fruits s'échelonne de la mi-août jusqu'au mois de mars. Quel plaisir de goûter la chair fondante et juteuse d'une poire fraîchement cueillie ! Comme pour les pommes et le vin, la saveur des poires dépend du terroir, de l'âge de l'arbre et de la météo.

Le bois du poirier est reconnu pour son homogénéité et sa résistance. Il est donc apprécié en sculpture, en lutherie et en ébénisterie.

## Les variétés de Resteigne

On recense environ 4000 « sortes » de poiriers ! Pas facile de choisir parmi tout cet éventail... A Resteigne, 6 variétés rustiques ont été plantées pour leurs qualités gustatives et/ou pour leur résistance à la tavelure (champignon qui attaque principalement les feuilles et les fruits).

Noms des variétés	Période de consommation	Qualité des fruits		Résistance à la tavelure
		Table	Cuisson	
Triomphe de Vienne	Sept			
Beurré d'Har-denpont	Sept-oct	 		
Confé-rence	Sept-nov			
Doyenné de Co-mice	Oct-nov	 		
Bon chrétien Williams	Août-sept		 	
Beurré Lebrun	Sept-oct			

Sources : CRA-W de Gembloux

### Légende :

Mauvais Moyenne-ment bon Bon Très bon

## LE CLOS DES PRUNIER

Le genre « *Prunus* » est très représenté à l'état sauvage. C'est probablement en Amérique du Nord que les premières formes cultivées de pruniers apparaissent.

Le prunier est un arbre de taille moyenne, parfois épineux, qui peut vivre entre 30 et 50 ans. Son fruit pruneux (couvert d'une fine pellicule cireuse) est connu et cultivé dans le monde entier sous des formes adaptées aux différents climats et sols. Il passe du jaune doré au presque noir et est de forme plus ou moins oblongue ou sphérique en fonction des différentes variétés. La prune est un délice en fruit de table, mais également en confiture, pâtisserie, conserve, liqueur ou encore séchée comme les célèbres pruneaux d'Agen.

Il existe de nombreuses variétés de pruniers dont certaines sont autofertiles tandis que d'autres demandent une fécondation croisée. Les pruniers sont classés en plusieurs catégories :

-  Les *prunes* proprement dites, pour la table ou le séchage.
-  Les *reines-claude*, fruits ronds et très savoureux, souvent consommés crus.
-  Les *mirabelles*, petites et rondes, qui font d'excellentes confitures.
-  Les *quetsches*, grosse et oblongue, pour la table, les confitures et les tartes.



11

## Les variétés de Resteigne

Au verger « Al Nawe », on trouve les variétés suivantes de prunes, de reines-claude et de mirabelles.

Noms des variétés	Période de consommation	Qualité des fruits		Résistance aux maladies
		Table	Autres usages	
Belle de Thuin	Août			
Prune de prince	Sept - oct			
Wignon	Sept			
Sainte-Catherine	Sept - oct			
Altesse double	Sept			
Altesse simple	Sept			
Reine-Claude crottée	Août - sept			
Reine-Claude conducta	Août			
Reine-Claude d'Oullins	Août			
Mirabelle de Nancy	Août - sept			

Sources : CRA-W de Gembloux

### Légende :

- Mauvais
- Bon
- Bon à très bon
- Très bon

12

## LE CLOS DES CERISIERS

*Le cerisier est très apprécié, tantôt pour ses qualités de fruitier, tantôt pour son caractère ornemental.*



D'un naturel rustique, il peut être planté un peu partout, mais s'exprime moins bien sur les sols trop humides ou trop argileux. Ni nain, ni géant, cet arbre surpasse de peu son cousin le prunier.

En l'absence de fleurs et de fruits, on reconnaît le cerisier aux fines lanières qui se détachent circulairement du tronc. Son cousin sauvage, le merisier, possède la même particularité.

Le cerisier se retrouve sous deux formes :

Les *Griottes*, aux feuilles droites et fruits légèrement acides. Leurs cerises, au jus très coloré, sont utilisées pour les confitures, les conserves, les confiseries et les liqueurs.

Au verger de Resteigne, on trouve les variétés

« Griotte de Montmorency » et « Griotte de Schaerbeek ».

C'est cette dernière qui donne une saveur si particulière à la bière Kriek.



Les *Bigareaux*, aux feuilles pendantes et cerises suaves. Leurs fruits ont une chair consistante qui les destine à être croquées à l'état naturel. Deux variétés ont été plantées au verger. Le « Bigarreau Napoléon » et le « Bigarreau Géant d'Hedelfingen » dont la productivité n'est plus à démontrer, même dans les régions froides.

## LE CLOS DU PÊCHER

*Du soleil et le chant des cigales, voilà souvent le contexte dans lequel on imagine le pêcher.*



Il est vrai que ce fruitier nécessite un taux d'ensoleillement important. Heureusement, il existe une variété vigoureuse appelée « fertile de septembre » qui résiste à bien des maladies et aux morsures de nos hivers. Ce pêcher se sent vraiment à son aise s'il est planté plein sud sur sol calcaire, ce qui est le cas à Resteigne.

Comme tous les pêchers, il s'agit d'un arbre modeste dont la silhouette élancée de son jeune âge tranche avec l'allure touffue qu'il prend au fil des ans. Aux premiers beaux jours, alors que les feuilles sont encore un lointain projet, ce pêcher développe des fleurs qui tentent de résister du mieux qu'elles peuvent aux gelées tardives. Les fruits ne commencent à décorer les branches qu'une fois cette étape franchie. Bien qu'ils grossissent rapidement, ils ne se parent de couleur rouge qu'au moment de leur maturité. La chair, blanche, baigne dans un délicieux jus sucré. Ces pêches peuvent être consommées crues ou cuites.



Outre les fruits, sachez-vous que les noyaux du pêcher offrent une huile employée en pharmacie et qu'en infusion, fleurs et feuilles ont des propriétés purgatives? Au vu de tous ces bons et loyaux services, on comprend que le pêcher atteigne rarement plus de 20 ans.

## LE CLOS DES NÉFLIERS

Attention à ne pas confondre ce petit arbre indigène, que l'on trouve parfois dans nos haies et bandes boisées, avec le néflier du Japon ou bibacrier qui n'est cultivé sous nos latitudes que pour ses qualités ornementales.

Notre néflier supporte de fortes gelées (jusqu'à - 20°) et se montre peu exigeant sur la nature du sol, hormis les excès d'humidité qui ne lui conviennent pas. On trouve rarement sa forme sauvage (à petits fruits) et elle est aujourd'hui considérée comme une relique d'anciennes cultures. Son bois très dense au grain fin et peu fendu se polit bien et fut très recherché pour fabriquer des manches d'outils ou bâtons de marche.

On le laisse généralement prospérer sans le tailler car les fleurs (et la future récolte) se situent au bout des rameaux. Les bons pépiniéristes proposent aujourd'hui des variétés



à gros fruits. Les néfles ressemblent à de petites poires aux sépales persistants et se récoltent après les premières gelées. Elles sont alors entreposées dans un local frais et aéré jusqu'à leur complet bletissement (stade avant le pourrissement). Ces fruits sont alors délicieux, crus avec du sucre, cuits comme les pommes, ou en gelée. Ils possèdent également des vertus astringentes et anti-diarrhéique.

## LE CLOS DES COGNASSIERS

Le cognassier est originaire des régions tempérées du Caucase et d'Iran. On pense aujourd'hui que la culture du coing a précédé celle de la pomme.

En Belgique, on ne trouve que sa forme cultivée, bien qu'il puisse de temps en temps « s'échapper des jardins » pour se retrouver dans une haie sauvage.



Ce petit arbre vigoureux au port quelque peu anarchique produit dès les premières années de plantation et se montre peu exigeant en soins. Il est autofertile, mais sa fructification est favorisée par une pollinisation croisée. Les coings sont couverts d'un fin duvet qui s'enlève facilement quand le fruit est mûr. Cousins très



parfumé de la pomme et de la poire, ils se consomment presque toujours cuits, en gelée, compote, pâte de fruits, gâteaux... Ils constituent une excellente base de confiture car ils contiennent énormément de pectine. A cette fin, vous pouvez n'utiliser que les trognons, mais veillez à les envelopper dans un carré de mousseline afin de pouvoir les enlever facilement une fois la confiture prise.

### La légende dit que...

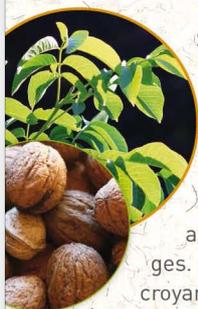
Chez les Grecs anciens, on offrait des coings lors des mariages. Plutarque rapporte que les mariées grignotaient un coing pour parfumer leur baiser avant d'entrer dans la chambre nuptiale,



« afin que le premier salut ne soit ni désagréable, ni déplaisant ».

## LE CLOS DES NOYERS

*Le noyer est un arbre gracieux qui aime l'espace et la lumière. Ces préférences le contraignent souvent à la solitude.*



Son ample silhouette touffue est parcourue de feuilles vigoureuses dont l'odeur ne passe pas inaperçue quand elles sont froissées.

En Belgique, il ponctue agréablement vergers et villages. Bien qu'il soit nourricier, les croyances populaires lui attribuent certains méfaits. Ainsi, s'assoupir à l'ombre d'un noyer n'est pas recommandé car les maux de tête et la folie guettent...

Le noyer est réputé pour la qualité de son bois. L'industrie armurière de la première guerre mondiale en faisait d'ailleurs un si grand usage que cette espèce a bien failli disparaître de nos contrées ! Bien d'autres emplois sont pourtant attribués à cet arbre. Les graines (parties consommables) sont riches en huile nutritive. L'écorce et le brou renferment quant à eux des tanins utilisés en teinturerie.

### Vin de noix (goût de Porto)

**INGRÉDIENTS :** 20 noix vertes (récolte en juillet) - 5 litres de bon vin 13° - 1 litre d'alcool blanc - 1,5Kg de sucre.

**PRÉPARATION :** Couper les noix en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans une tourie de la bonne contenance. Boucher soigneusement, mélanger et laisser macérer 5 mois. Filtrer et mettre en bouteille.



## LE CLOS DES CHÂTAIGNIERS

*Pas besoin d'être botaniste pour identifier le châtaigner : une allure trapue, un tronc lézardé par les griefs du temps, un manteau dense teinté d'un vert brillant, de longues feuilles dentées et des chatons d'un jaune éclatant.*



Le châtaigner n'est pas armé pour lutter contre les grands froids. Voilà pourquoi il atteint en Belgique la limite nord de son aire de répartition. Mieux vaut donc laisser la castanéiculture (ou culture du châtaigner) à nos voisins du sud de l'Europe. Ne boudons pas notre plaisir car même si le rendement des châtaignes est moins impressionnant sous nos latitudes,



apercevoir les bogues qui jonchent le sol, semblables à une armée de hérissons, présage bien des gourmandises.

Moulues, séchées, grillées, en confiture, en purée... toutes les astuces sont bonnes pour cuisiner les châtaignes. Avant l'apparition de la pomme de terre, nos ancêtres en étaient bien conscients car ce fruit, aux qualités nutritionnelles surprenantes, a empêché l'arrivée de nombreuses famines.

Le bois du châtaigner résiste très bien à la pourriture. On l'emploie donc pour des réalisations d'extérieur, mais il est également utilisé en menuiserie, pour le chauffage et pour la confection d'outils agricoles et de castagnettes.



## LES GREFFES

*La greffe est une méthode de multiplication qui consiste à prélever un rameau du végétal que l'on souhaite multiplier (greffon) et à l'unir à une partie racinaire d'un autre végétal qui lui sert de support et pourvoit à son alimentation (porte greffe).*

Les parties aériennes des plantes-filles issues de greffes ont le même patrimoine génétique que la plante-mère. A l'inverse de la reproduction sexuée (rencontre d'un ovule et d'un grain de pollen) qui engendre toujours un remaniement génétique, la greffe permet d'obtenir de multiples « clones » de la plante de départ.



A l'inverse de la multiplication par semis, la greffe d'arbres fruitiers permet de conserver toutes les caractéristiques intéressantes (fertilité, saveur des fruits, résistance...) des arbres que l'on souhaite multiplier. En outre, elle présente des intérêts divers : obtention des premiers fruits plus tôt que si l'on avait semé, remplacement des branches charpentières ou fruitières, culture de variétés peu adaptées au sol... Les raisons ne manquent pas !



Avant de se lancer dans l'aventure, il est bon de connaître les clés du succès. Par exemple, les deux individus doivent être de la même famille (mais pas nécessairement du même genre), l'époque de végé-

tation des deux parties doit correspondre, le sujet qui reçoit la greffe doit être suffisamment vigoureux, la soudure ne doit pas empêcher la sève de circuler librement, les blessures réalisées pendant le greffage doivent être pansées...



### Le savoir-faire

*Il existe différents types de greffe : en couronne, en écusson, en fente, à l'anglaise... Le choix dépend principalement du diamètre des deux parties et de la saison. Par ailleurs, il est bon de savoir que si la greffe est réalisée au printemps, les greffons doivent être récoltés en hiver, quand les végétaux sont au repos. Si elle est opérée en été, les greffons sont coupés juste avant le greffage pour éviter qu'ils flétrissent. Une chose est sûre, il est vivement recommandé de se faire la main sur du bois « fictif »... Mais c'est en greffant qu'on devient greffeur !*



## UNE IMPORTANCE DE TAILLE

*Vous voilà, le sécateur à la main, une sueur froide dans le dos : « que couper, que conserver ? ».*

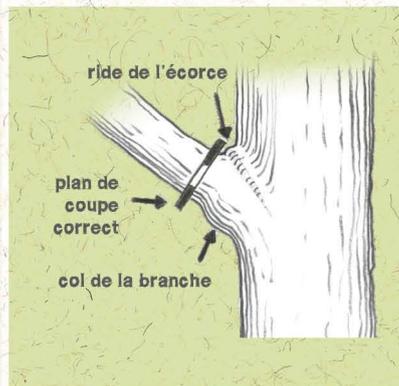
Souvent, aucune théorie ne semble s'appliquer à notre arbre ! En effet, les techniques sont nombreuses et souvent très complexes. Voici donc en avant-goût quelques principes simples pour une taille « douce », faisant plus appel au bon sens qu'aux manuels scientifiques.



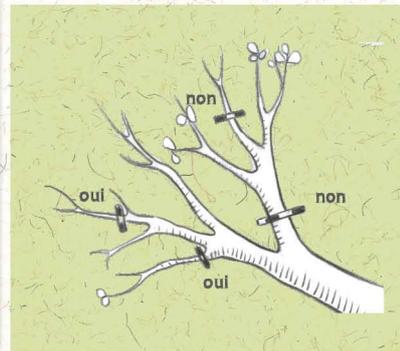
1. Faites en sorte que l'ensemble de la ramure ait accès à l'air et à la lumière. Imaginez-vous coiffeur : désépaissir sans faire de trous, rafraîchir sans enlaidir, aérer sans modifier la structure. Evitez d'enlever de trop grosses branches et d'ététer.



2. Respectez le bon angle de coupe, sans laisser de chicot, et sans entamer ni le col, ni la ride d'écorce qui appartiennent au tronc.



3. Une branche, une brindille ou un rameau doit être totalement enlevé ou totalement conservé. On ne fait jamais de coupe en plein milieu des branches.



4. Ne taillez pas seulement en hiver, mais tout au long de l'année, excepté en période de gel ou de sécheresse. Evitez aussi le printemps lors de la montée de sève et l'automne quand les arbres constituent leurs réserves.

En résumé : « Tailler un arbre, c'est anticiper les processus naturels d'auto-élagage. C'est supprimer les rameaux et les branches en train de dépérir, c'est, en quelque sorte, supprimer le bois mort avant qu'il ne soit mort ».<sup>1</sup>

Pour en savoir plus :  
PONTOPPIDAN A.<sup>1</sup> Manuel de taille douce. Arbres fruitiers et d'ornement, éd. Terre vivante, Mens, 2001.



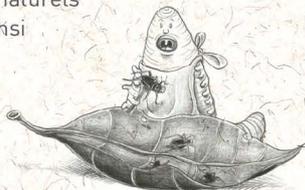
## SOIGNEZ VOS FRUITIERS !

*Un arbre bien adapté au climat et au sol a plus de facilités à faire face lui-même aux maladies et ravageurs.*



En effet, ceux-ci s'attaquent souvent aux arbres affaiblis, sous- ou suralimentés. Il convient donc de rechercher le meilleur équilibre dans « l'écosystème verger » en favorisant les prédateurs naturels. Il est également recommandé d'orienter les soins naturels vers le préventif plutôt que le curatif.

Le verger basse-tige est la production agricole recevant le plus de produits phytopharmaceutiques, ce qui implique des phénomènes croissants de résistance des ravageurs. Ce problème a entraîné une prise de conscience et des actions diverses telles que la lutte intégrée, voire biologique (méthode de lutte qui consiste à favoriser voire introduire des prédateurs naturels des ravageurs), ainsi qu'un regain d'intérêt pour les vergers haute-tige et les anciennes variétés.



Voici quelques moyens simples à mettre en œuvre afin de limiter les maladies et ravageurs :



Une analyse du sol et un rééquilibrage à base de compost, d'engrais verts voire d'engrais naturels ne sont pas superflus.



Le badigeonnage : consiste à enduire au pinceau le tronc et les grosses branches de l'arbre d'un mélange à base d'argile et de bouse de vache, éven-



tuellement enrichi de plantes et de lait. Cette opération permet de tuer certains insectes et germes de maladies présents sur l'écorce et d'améliorer l'état général de l'arbre.



Les traitements fongicides ou insecticides : on privilégiera les préparations à base de plantes, de cuivre ou de soufre ou encore le pyrèthre ou le savon noir... Autres protections contre les insectes : piègeage sexuel par phéromones contre les carpocapses (vers des fruits), les colliers de glu à placer autour des troncs contre les pucerons ou les chenilles. N'oublions pas de favoriser également les nombreux insectivores.



Une protection de type « grillage à poule » autour des troncs permettra de les mettre à l'abri de la dent des lapins ou du bétail. Il est plus difficile de les protéger des becs gourmands. Entourer les racines de grillage fin à la plantation empêchera les campagnols de s'en régaler.

### Decoction de prêle...

... à des fins fongicides et insecticides.

Mettre 50 gr de prêle sèche dans 4 litres d'eau, faire bouillir une vingtaine de minutes, laisser refroidir, filtrer et pulvériser sur les arbres que l'on souhaite protéger. C'est sa haute teneur en silice qui donnerait à la prêle ses effets insecticides.



Pour savoir quel arbre est adapté à votre terrain : CRA-W (Gembloux) 081/620.333 - <http://cra.wallonie.be>

## LA PRAIRIE DU VERGER

*Des bleuets, des mauves, des silènes... : la vision d'un verger constellé de fleurs multicolores a bien quelque chose de paradisiaque !*



Au pied des fruitiers poussent des plantes herbacées qui grandissent dans des milieux arrosés de lumière. Les espèces que l'on trouve à ce niveau dépendent étroitement de la nature du sol... et de la manière dont la prairie est ou a été gérée.

Pour maintenir une flore variée, mieux vaut éviter les engrais car bon nombre de plantes préfèrent les « sols pauvres ». De plus, si les fauches se succèdent rapidement, les plantes à fleurs n'ont pas le temps de produire des graines et sont alors remplacées par des graminées (herbes). A Resteigne, le verger est fauché tardivement et est pâturé par un troupeau de moutons. Leur rôle est de contenir la végétation de manière douce.

Outre l'aspect esthétique, une flore variée attire tout un panel d'insectes dont certains, à l'instar des syrphes, sont utiles dans le cadre de la lutte biologique contre le développement de parasites. Ces « auxiliaires » donnent un sérieux coup de main pour limiter la prolifération des pucerons...



## L'OR DU PRÉ

*Tout le monde connaît le pissenlit, que ce soit pour ses fleurs éclatantes, pour ses aigrettes que l'on prend plaisir à souffler... ou encore pour ses propriétés diurétiques.*

Cette plante qui peuple les prairies, mais qui s'incruste également entre les pavés des villes, possède de nombreux usages. Les fleurs peuvent par exemple être consommées en gelée, les feuilles en salade et les racines à des fins thérapeutiques.



### Cramailotte de pissenlit

*Cette gelée printanière, dont le goût et l'apparence ne sont pas sans rappeler le miel, possède des vertus calmantes en cas de maux de gorge.*

**INGRÉDIENTS :** 400 fleurs - 1 kg de sucre - 1,5 l d'eau - 2 oranges - 2 citrons

**PRÉPARATION :** Récoltez les fleurs quand elles sont bien épanouies, lavez-les et ôtez les parties vertes. Faites les sécher pendant un jour ou deux. Mélangez ensuite les fleurs, l'eau, les citrons et les oranges (lavés et coupés en morceaux). Faites bouillir puis maintenez à tout petit bouillon pendant 1 heure. Filtrez et pressez pour prélever un maximum de jus. Versez dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre et remettez sur le feu pendant 45 minutes. Si la gelée est prise, versez dans les pots. Sinon, continuez à cuire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance du miel.



## LA POLLINISATION

**Pour remédier à leur immobilité et assurer leur descendance, les plantes à fleurs ont dû développer une panoplie de systèmes assurant la pollinisation.**



La pollinisation est le transport des éléments fécondateurs mâles (pollen) vers les organes sexuels femelles.

La méthode la plus simple est le transport par le vent. De formidables quantités de pollen sont alors produites et emportées par le flux d'air pour rejoindre des plantes de la même espèce. Ce procédé, relativement aléatoire, s'appelle pollinisation anémophile. Les graminées, les conifères, les chênes, les bouleaux... ont choisi ce moyen de reproduction qui cause bien des allergies aux hommes !

A l'opposé des plantes anémophiles qui fleurissent discrètement, les espèces entomophiles font leur possible pour être remarquées. Les couleurs éclatantes, le mimétisme, les parfums envoûtants et le nectar suave sont autant de tactiques pour charmer les insectes pollinisateurs. Lorsqu'ils viennent se délecter des présents offerts par les fleurs, les abeilles, papillons, bourdons... se chargent de pollen collant qui sera déposé sur les pistils des prochaines fleurs (de la même espèce) visitées. Les fruitiers, la myrtille, le sureau ou encore la viorne obier sont fécondés grâce aux insectes.



Quatre ordres d'insectes se répartissent principalement le travail de pollinisation :



..... Les coléoptères (cétaines...)



..... Les diptères (mouches...)



..... Les lépidoptères (papillons)



..... Les hyménoptères (bourdons...)

Classée au sein de ce dernier groupe, l'abeille domestique se démarque de ses congénères car elle vit en colonies permanentes. Grâce à cela, elle est présente en grand nombre dès les premières tues du printemps. De plus, pendant la bonne saison, l'abeille se constitue d'importantes réserves de nourriture qui lui assureront un hiver serein, ce que les autres espèces pollinisatrices ne font pas. Ainsi, en pleine saison, une colonie d'abeilles visite entre 20 et 40 millions de fleurs par jour. Rien de tel pour assurer la pollinisation du verger !

L'abeille favorise la production d'un grand nombre de cultures à fleurs : arboriculture fruitière (poires, pommes...), petits fruits (fraises, groseilles...), cultures maraîchères (concombres, melons...), production de semences (carottes, salades...), production d'huile (colza, tournesol...)... L'impact économique est gigantesque, sans parler de son importance pour le maintien de la flore indigène !



## LES INSECTES DU VERGER

**A première vue, le verger est le domaine des arbres fruitiers et des oiseaux.**

Mais pourtant, quelques pas dans les hautes herbes suffisent à soulever une nuée de petites bêtes. Un bourdonnement par-ci, une stridulation par là, des couleurs éclatantes et des comportements surprenants : il n'en faut pas plus pour susciter l'envie de découvrir le monde des arthropodes (insectes, araignées, mille-pattes et cloportes).

Ces petites bêtes à carapace articulée forment sans aucun doute le groupe d'animaux le plus représenté dans le verger, tant en nombre d'espèces que d'individus. Il n'est dès lors pas étonnant de constater que 60% des oiseaux qui nichent dans ce milieu sont insectivores...



### Testez vos connaissances !

1. Les insectes qui consomment du bois sont dits :
  - a. Xylophages
  - b. Nécrophages
  - c. Hématophages
2. Lequel de ces insectes ne pique pas ?
  - a. Le perce-oreille
  - b. Le frelon
  - c. Le bourdon
3. Une fois qu'il atteint le stade adulte, l'insecte porte le nom :
  - a. D'arachno
  - b. D'ouïpo
  - c. D'imago
4. Les ailes et les 6 pattes des insectes sont fixés sur :
  - a. La tête
  - b. Le thorax
  - c. L'abdomen
5. Les papillons se nourrissent :
  - a. De nectar
  - b. De pucerons
  - c. De sève

Réponses : 1a - 2a - 3c - 4b - 5a

29

## La cétoïne noble

Au verger, les trous qui ponctuent les vieux arbres ne profitent pas qu'aux oiseaux. La Cétoïne noble bénéficie également de ces endroits. Pas de panique, ce coléoptère (famille des scarabées) teinté d'un vert brillant et à l'allure robuste est totalement inoffensif ! A l'état adulte, on peut l'observer butiner les fleurs d'ombellifères. Les larves, elles, se nourrissent de bois en décomposition dans l'obscurité des cavités. Pour passer de l'aspect de ver blanc à celui d'insecte coloré, la Cétoïne confectionne une coque en terre dans laquelle elle se métamorphose.



## Les longicornes

Avez-vous déjà observé des insectes dont les antennes sont plus longues que le corps ? On les appelle capricornes ou encore longicornes. D'après certains spécialistes, ces longues antennes pourraient aider à garder l'équilibre en période de vol. C'est dans cette famille (Cerambycidae) que l'on trouve le plus gros insecte du monde. Il porte le doux nom de *Titanus gigantus*, vit en Amérique du sud et mesure plus de 15 cm.

Bien plus modeste, le Toxote de midi étale ses 20 mm au printemps sur les fleurs d'arbres fruitiers, d'aubépine ou de ronce. A l'instar de la Cétoïne noble, sa larve est xylophage (se nourrit de bois).



30

## Le vulcain

Ce papillon migrateur fuit les morsures de l'hiver dans le sud de l'Europe. Avant son départ, il fait le plein d'énergie en butinant les fruits en décomposition qui jonchent le sol des vergers. Le Vulcain est facilement reconnaissable au superbe cercle couleur de lave qui décore ses ailes. Voilà pourquoi il a hérité du nom de la divinité romaine du feu, de la forge et des volcans.



L'ortie est un régal pour les chenilles du Vulcain, du Paon du jour ou de la Petite tortue, qui se nourrissent exclusivement de ses feuillés. Un carré d'ortie dans le verger ou dans le jardin : rien de tel pour attirer ces splendides insectes !

## Une histoire de vol

Qu'ils soient de jour ou de nuit, les ailes des papillons sont recouvertes d'innombrables écailles. Ces poils modifiés forment des motifs variés (barres, lignes, ocelles...) qui absorbent la chaleur nécessaire au vol. La quantité de chaleur accumulée varie principalement selon leurs couleurs. Dès lors apparaissent des variations thermiques considérables entre les diverses parties d'une même aile. Ces écarts de température favorisent la bonne circulation de l'hémolymphe de l'aile et stimulent ainsi les muscles moteurs. Voilà pourquoi la perte importante d'écailles condamne les papillons à une locomotion des plus aléatoires.



## Le bourdon

L'activité des insectes est dictée par la température. En hiver, ces animaux à sang froid sont incapables de se mouvoir car leurs muscles sont engourdis. Le bourdon, équipé de son épaisse toison, peut lui se mettre à l'ouvrage dès que la température s'élève à 5°C alors qu'il en faut le double pour l'abeille domestique.



Il n'y a pas de quoi craindre le bourdon car il n'est pas agressif. Se faire piquer par cet insecte relève du défi... à moins de lui marcher dessus à pieds nus ou de le serrer entre ses doigts. En étant délicat, on peut même le prendre sur sa main !

## Les abeilles solitaires

Contrairement à ce que l'on pense souvent, la vie sociale n'est pas l'apanage de toutes les abeilles. En dehors de l'abeille domestique et des bourdons, la grande majorité de ces insectes vit seule et de manière très discrète. Ces abeilles, dites solitaires ou sauvages, nichent dans le sol, dans des anfractuosités de bois ou même de bâtiments. Elles pondent leurs œufs à la queue-leu-leu et les séparent par une paroi de pollen et un opercule. Des nichoirs destinés à ces insectes inoffensifs peuvent être placés au jardin pour assurer la pollinisation des fruits et légumes.



## Les abeilles domestiques

Le miel et l'organisation sociale de l'essaim ont sans aucun doute contribué à la popularité de l'abeille domestique. Les ouvrières, qui constituent la majorité de l'essaim, consacrent leur vie au travail. Munies d'organes spécialisés, elles s'attellent à récolter du pollen et du nectar, mais aussi à construire et entretenir le nid. En été, le labour harassant réduit la durée de leur existence à 5 ou 6 semaines.



Beaucoup moins nombreux, les « faux-bourdois » (mâles), ne sont présents dans la colonie qu'à la belle saison. Leur mission est simple : féconder les reines. Certes, ils ont de gros yeux, une taille respectable et une pilosité de Yéti, mais ils sont dépourvus d'appendice buccal ! Les voilà donc totalement dépendants des ouvrières en terme de nourriture. A la fin de la période de reproduction, devenus inutiles, les mâles sont éjectés hors de la colonie et laissés à leur triste sort.

Et puis, au-dessus du lot, trône la reine. Avec une espérance de vie de 4 à 5 ans, elle bat tous les records de longévité dans la colonie ! Le rôle de sa majesté est avant tout de pondre (jusqu'à 2000 œufs/jour). Elle ne possède pas d'organe spécialisé qui permette la récolte de pollen ou de nectar. A l'instar des mâles, elle est donc nourrie par les ouvrières... mais avec bien plus d'attention !



Pour en savoir plus : [www.cari.be](http://www.cari.be)

## Le langage des abeilles

Les abeilles sont assez loquaces, mais le bavardage n'est pas de mise ! Il s'agit en effet d'harmoniser les comportements. Elles communiquent en coordonnant plusieurs types de signaux : tactiles, vibratoires et chimiques (phéromones). Ils permettent aux abeilles de déterminer la position de leurs congénères, d'effectuer des échanges de nourriture, d'appeler du renfort pour faire face à un danger, de s'orienter... Mais le plus surprenant est la danse effectuée par les abeilles domestiques. Par ce biais, elles indiquent à leurs semblables la position et l'importance d'une source de nourriture.



### Le signal d'alarme

On parle souvent des abeilles en tant que bio-indicateurs. Bio-quoi ? Un bio-indicateur est un animal, une plante... dont l'état, la présence ou même l'absence donne des informations sur l'état de l'environnement.

On peut dès lors s'inquiéter quand on sait que depuis une trentaine d'années, les populations d'abeilles meurent à une vitesse effrayante. La surexploitation de la nature et l'utilisation massive de produits chimiques ont des effets dévastateurs... Et pas uniquement sur les abeilles !



## LES OISEAUX DU VERGER

Grâce à sa richesse (habitat et nourriture), le verger traditionnel attire bon nombre d'oiseaux.

On y retrouve des espèces forestières comme le Pinson des arbres, la Sittelle torchepot ou le Rouge-gorge familier. Les Grives, Accenteurs mouchets et autres Pouillots véloces profitent quant à eux de la présence des haies. Enfin, le cortège des oiseaux cavernicoles (qui nichent dans des cavités), représenté par l'emblématique Chevêche d'Athéna, le Moineau friquet ou le Rougequeue à front blanc ont fait du verger traditionnel leur paradis.

### Testez vos connaissances !

Ci-dessous se trouvent neuf oiseaux qui fréquentent les vergers de manière plus ou moins régulière. Saurez-vous associer les photos aux noms qui leur correspondent ?



1. Rougequeue à front blanc
2. Pic vert
3. Gobemouche gris
4. Grive musicienne
5. Mésange charbonnière
6. Sittelle torchepot
7. Etourneau sansonnet
8. Chouette chevêche
9. Moineau friquet

Réponses : a6 - b4 - c1 - d5 - e2 - f3 - g9 - h8 - i7

## L'Accenteur mouchet

Un plumage neutre et des déplacements furtifs: il n'en faut pas plus à l'Accenteur mouchet pour conserver un anonymat qui ferait pâlir de jalousie n'importe quelle star en vacance.



Par contre, sous le couvert de la végétation, les Accenteurs mènent une vie amoureuse insolite. Ainsi, un territoire peut être occupé par des individus monogames, polygames ou encore polyandres. Dans le premier cas, il n'est pas rare que le mâle, peu confiant, picore le cloaque de sa compagne pour qu'elle rejette la semence issue d'une hypothétique relation extraconjugale. La prudence est de mise pour assurer la paternité des jeunes !

## Le Pinson des arbres

L'hiver se tarit, les jours s'allongent et les premiers rayons de soleil chatouillent les hormones du Pinson. D'un vol ondulant, cet oiseau se pose au sommet d'un vieux feuillu et entonne sa ritournelle. Catastrophe ! La voix est hésitante et les notes s'emmêlent. Qu'à cela ne tienne, notre Pinson bute, mais reprend l'exercice jusqu'à obtenir le chant parfait pour attirer sa belle et délimiter son territoire.

Saviez-vous que le Pinson des arbres possède un accent qui varie selon les régions ? Dans la partie sud de la Belgique, on le reconnaît au « *Didju* » qu'il glisse à la fin de sa rengaine !



## Le Moineau friquet



Contrairement à son cousin, le Moineau domestique qui peuple nos villages, le friquet préfère rester à distance des hommes. En bande, il sillonne les campagnes ponctuées d'arbres épars à la recherche de graines ou d'invertébrés. Le Moineau friquet niche en colonie, ce qui ne facilite pas sa tâche vu la crise du logement... Pour limiter la concurrence faite par des oiseaux plus importants, il profite de sa petite taille et opte pour des cavités à entrée étroite. A l'intérieur de celle-ci, il bâtit un nid volumineux tapissé de crins, de laine ou de plumes.

### Le nourrissage hivernal

*Et si à la place d'acheter des graines qui sont produites à des centaines de kilomètres à grands renforts d'engrais et de pesticides, on proposait une nourriture plus naturelle aux oiseaux ?*

*A la fin de l'été, beaucoup de plantes sauvages sont mûres et donnent des graines en grandes quantités. C'est le cas des berces, orties, cardères, plantains, bardanes, oseille... que l'on peut récolter dans la nature, faire sécher et ressortir une fois l'hiver venu. Par ailleurs, les oiseaux apprécient les jardins peuplés de haies sauvages où foisonnent de succulentes baies. Rien de tel pour les inviter chez soi !*



37

## Le Rougequeue à front blanc



Avez-vous déjà eu l'occasion d'admirer sa superbe parure ? Son dos ardoisé, sa poitrine rouge-orangée, sa face sombre... et son front blanc ? Avec le Chardonneret élégant, il partage certainement le titre du plus beau passereau de chez nous !

S'il survit à la longue et périlleuse migration qui le contraint à passer par le Sahara, le Rougequeue à front blanc arrive discrètement dans nos contrées vers la fin du mois d'avril. Affûtez votre écoute car le meilleur moyen de détecter sa présence est de reconnaître le chant qu'il lance dès la pointe de l'aube.

## Le Pic vert

*Kiakiakiakiakiak!* Vous voilà prévenu, le Pic vert est dans les parages ! Cet éclat de rire bien particulier anime le verger tout au long de l'année. Contrairement aux autres pics, le tambourinage n'est pas la tasse de thé du « Pivert ». Son chant puissant suffit à signaler son caractère territorial !

La plupart du temps, c'est au mâle que revient le forage de la cavité. Environ deux semaines sont nécessaires à l'élaboration de cet ouvrage. Malheureusement pour le Pic vert, son travail est apprécié par bon nombre d'oiseaux cavernicoles. Il arrive même que certains d'entre eux (les étourneaux, pour ne pas les citer) l'expulsent une fois l'ouvrage terminé.



38

## La Chevêche d'Athéna



Une tête ronde et large, un regard sévère et doré ainsi qu'un plumage gris-brun tacheté de blanc ? Pas de doute, vous avez affaire à l'emblématique Chevêche d'Athéna ! Bien qu'elle soit classée comme rapace nocturne, il n'est pas rare de pouvoir l'observer en journée, perchée sur un arbre ou un pylône.

Dans nos régions, la Chevêche d'Athéna affectionne particulièrement les vieux vergers. Les vieux troncs offrent des cavités naturelles qui constituent des lieux de ponte idéaux tandis que la végétation basse du sol est un atout pour trouver de la nourriture.

Son alimentation se compose majoritairement de gros insectes et de vers de terre, mais également de petits mammifères, d'oiseaux et d'amphibiens. Les plus observateurs pourront tenter de retrouver l'une ou l'autre pelote de réjection au pied de ses perchoirs favoris.

Dès l'automne, les couples nicheurs se forment, mais c'est au début du printemps que le chant du mâle se fait le plus entendre. Débute alors la période de reproduction durant laquelle le mâle alimente la femelle restée au nid. Deux mois plus tard, les jeunes chouettes se dispersent et volent vers d'autres vergers accueillants.



Pour en savoir plus : [www.noctua.org](http://www.noctua.org)

## Crise du logement



Aujourd'hui, les habitats de prédilection de la Chevêche d'Athéna se font rares suite aux nombreuses modifications que l'homme impose à l'environnement. Pas facile de trouver des cavités où nicher.

Dès lors, des passionnés ont placé toutes sortes de nichoirs. Malgré le succès de ces abris, l'idéal serait bien sûr de conserver (ou de restaurer) les habitats et de les maintenir sur le long terme !

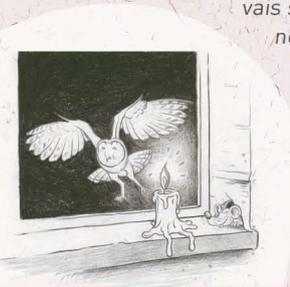
## Pelote de réjection

Les oiseaux ne sont pas capables de digérer tout ce qu'ils avalent. Les os, les poils, les plumes, les arêtes, les carapaces de certains insectes... sont alors régurgités par la bouche sous forme de boulettes. Contrairement à ce que l'on pense souvent, tous les oiseaux peuvent en produire, même le Rouge-gorge !

## Mauvaise réputation

Autrefois, quand on veillait les mourants, des bougies étaient allumées toute la nuit. Cette lumière attirait près de la fenêtre pas mal d'insectes... et leurs prédateurs (dont des chouettes) ! Dès lors, bon nombre de superstitions (mauvais sorts...) sont

nées car on n'apercevait ces oiseaux qu'à ces moments proches de la mort.



## LES CHAUVES-SOURIS

En Belgique, 20 espèces de chauves-souris sont recensées.

Malheureusement, la grande majorité d'entre elles est menacée. Les raisons sont multiples : pesticides à gogo, destruction des habitats, dérangements pendant l'hibernation...



Une fois de plus, le verger revêt toute son importance quand il est géré d'une manière naturelle. C'est en effet un terrain de chasse propice aux chauves-souris. Certes, toutes ne fréquentent pas ce milieu, mais c'est le cas d'espèces sensibles, comme l'Oreillard et le grand Rhinolophe.

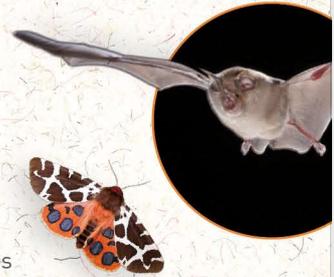
Le verger peut fournir d'importantes ressources alimentaires à ces animaux : le bois mort des vieux arbres et les fruits non récoltés attirent bon nombre d'insectes en tout genre. S'il est pâturé, les chauves-souris s'en portent encore mieux : le milieu est maintenu ouvert alors que les bouses et autres crottes font foisonner de délicieux insectes. Voilà qui est non négligeable quand on sait qu'elles en consomment jusqu'à 3000 par nuit...



Pour en savoir plus : [www.chauves-souris.be](http://www.chauves-souris.be)

## Tous les moyens sont bons

Pour échapper aux chauves-souris, certains insectes ont développé des organes capables d'entendre leurs ultrasons. Ils peuvent alors fuir, voler en zig-zag, se laisser tomber ou encore émettre des « clics » sonores qui brouillent les sonars et préviennent les chauves-souris de leur non comestibilité.



### Vison d'un autre âge...

Les chauves-souris traînent depuis longtemps une bien mauvaise réputation. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Buffon, le célèbre naturaliste, décrivait ces mammifères de la manière suivante : "Un animal qui, comme la chauve-souris, est à demi-quadrupède, à demi-volatile, et qui n'est en tout ni l'un ni l'autre, est, pour ainsi dire, un être monstre..." Voilà qui n'a certainement pas aidé ses contemporains à se défaire de leurs superstitions!



## LA HAIE, UN CONCENTRÉ DE BIODIVERSITÉ

*Souvenez-vous du temps où vous trainiez dans les buissons...*

...des envolées de papillons et d'oiseaux multicolores, de la saveur des prunelles qui râpait la langue, sans parler des gratte-culs qui évoquaient les pires farces ou de l'odeur du chèvrefeuille ! Désormais, la haie sauvage retrouve sa notoriété. Des primes sont offertes à la conservation et à la plantation : un sérieux coup de pouce à la nature, compte tenu de la variété de vies qu'elle abrite et qu'elle nourrit.

### Testez vos connaissances !

Associez correctement les numéros (arbustes) aux lettres (définitions).

1. Sureau noir 2. Aubépine 3. Eglantier  
4. Ronce 5. Prunellier



**A.** Mes fleurs blanches, aux propriétés calmantes, apparaissent après mes feuilles. Mon fruit s'appelle la cenelle.



**B.** Mes fleurs se consomment en sirop et mes fruits en gelée. Un purin de mes feuilles éloigne les campagnols.



**C.** Mes épines noires se couvrent de jolies fleurs blanches parfumées au tout début du printemps. Mes fruits aromatisent des liqueurs.



**D.** Mon fruit, le cynorrhodon, est très riche en vitamine C et en poils à gratter !



**E.** Je défends mes délicieux fruits bleuâtres bec et ongle. Les jambes nues n'ont qu'à bien se tenir !

Réponses : 1B - 2A - 3D - 4E - 5C

## UNE HAIE, QUELS AVANTAGES ?

*Véritable festival de vie, les haies sauvages comptent bien des avantages, tant pour la faune et la flore que pour l'homme.*



En effet, la haie augmente le potentiel biologique du verger. Elle offre refuge et nourriture à une multitude d'invertébrés, de micromammifères, de batraciens, de reptiles et bien sûr d'oiseaux. Elle favorise l'action des pollinisateurs et maintient un bon équilibre entre proies et prédateurs, ce qui limite les ravageurs. Elle joue aussi le rôle de couloir écologique, favorisant ainsi les échanges d'individus entre les différentes populations.

Mais encore...



Les haies embellissent nos paysages, pour peu qu'il s'agisse de cordons variés d'arbres et d'arbustes indigènes.



Elle protège le sol de l'érosion éolienne et ralentit les eaux de ruissellement. De plus, elle fertilise le sol grâce à la décomposition de ses feuilles.



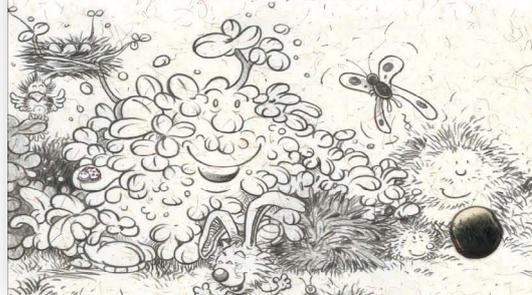
La haie est un brise-vent super efficace car semi-perméable.



Elle sert également de clôture vive et protège le bétail des chaleurs et des intempéries.



Par sa diversité et l'étalement de ses floraisons, elle possède une fonction mellifère remarquable.



## L'AUBÉPINE

Il existe chez nous 2 espèces d'aubépines qui s'hybrident fréquemment. On les appelle familièrement les « épines blanches ».



Au printemps, on verra d'abord apparaître leurs feuilles et puis leurs fleurs blanches. La plus commune est l'aubépine monogyne dont les fruits ne possèdent qu'un noyau.



C'est elle qu'il faut préférer pour les préparations culinaires car ses fruits, les cenelles, sont évidemment plus charnues. Ces dernières

sont très riches en vitamine C. En cuisine, elles sont utilisées fraîches ou séchées.

Le bois résistant de l'aubépine était autrefois très apprécié pour la sculpture, la fabrication de pieu, de canne, de manches d'outils ou de couteaux, bref, tout ce qui devait supporter effort, chocs et frottements.

A l'instar du prunellier, l'aubépine constitue une source de nourriture et un refuge pour de nombreux oiseaux. C'est aussi la plante nourricière du magnifique Gazé (papillon) que l'on appelle également Piéride de l'aubépine.



### Des fleurs contre le stress

Utilisez les fleurs d'aubépine en infusion, en gélules... en cas d'irritabilité, de sommeil léger, de nervosité, d'émotivité excessive, de sensations d'angoisse et de palpitations.



45

## LE PRUNELLIER

On reconnaît « l'épine noire » à ses branches sombres très ramifiées et épineuses.

Au printemps, les fleurs parfumées apparaissent avant les petites feuilles dentées, ce qui évite de le confondre avec l'aubépine pour qui c'est l'inverse. Ensuite apparaissent les drupes, fruits verts puis bleus, au goût très âpre. Les prunelles sont très riches en vitamine C, mais sont quasi immangeables telles quelles. Il faut attendre les premières gelées pour qu'elles deviennent comestibles. On les utilise alors pour faire de la liqueur, du vinaigre, de la confiture...



Le prunellier est important pour les animaux : les grives et consorts raffolent de ses fruits, de nombreux petits vagabonds trouvent refuge entre ses branches épineuses et son pollen constitue une précieuse ressource pour les abeilles au tout début du printemps.



### Prunelles au sel

Faites dissoudre 30gr de gros sel dans de l'eau tiède. Mettez 500gr de prunelles dans un pot en grès et versez la saumure par dessus. Mélangez bien et veillez toujours à ce que les prunelles soient immergées. Couvrez et laissez fermenter 3 semaines. Enlevez la couche de pénicillium. Rincez, égouttez et faites sécher avant de les remettre dans de l'huile d'olive. A consommer comme des olives.



46

## LE PETIT PRINCE DES HAIES

Dès le mois de septembre, le hérisson s'aménage un nid pour hiberner pendant l'hiver.



Il s'agit d'un gîte de 60 cm de diamètre fait d'un monceau de feuilles mortes, souvent installé à l'abri du vent sous des branchages ou au pied des haies. Là, il entre en léthargie tout en continuant à se réveiller tous les 5-6 jours (notez qu'un réveil forcé peut lui être fatal, alors... Chuuut !). En mars, c'est la haute saison qui commence

: 18h de sommeil le jour et 4h de recherche de nourriture la nuit. Pas étonnant qu'on ne voit pas souvent le bout de son museau ! C'est surtout le long des haies et des lisières forestières que vous risquez de le rencontrer, mais c'est toujours dans les haies qu'il installera ses différents nids. N'essayez pas de le retenir dans votre jardin, un hérisson a besoin de 5 à 10 hectares pour aller et venir normalement.



Mais au fait, où sont passés nos hérissons ? Outre le fait qu'il ait souffert d'une mauvaise réputation, ce qui lui a valu d'être embroché par de nombreuses fourches, cette espèce est de nos jours en net déclin en raison de l'augmentation du trafic routier, de l'usage des pesticides (surtout anti-limace), mais aussi de la destruction des haies. L'installation de boîtes nichoirs lui est profitable.



## COLOPHON

Ces fiches sont le fruit de la collaboration entre la commune de Tellin (PCDN) et le Centre Régional d'Initiation à l'Environnement (CRIE) du Fourneau Saint-Michel.



RÉDACTION ET MISE EN PAGE : CRIE du Fourneau St-Michel - 084 34 59 73 - [crie@criesthubert.be](mailto:crie@criesthubert.be) - [criesthubert.be](http://criesthubert.be)

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : Emmanuel Arbez > [pommiers.com](http://pommiers.com) - Jean-Pierre Arnaud - Yvan Barbier - Etienne Bauvir - Cécile Bolly - Etienne Bruneau > CARI - [catoire-fantasque.be](http://catoire-fantasque.be) - CRA-W de Gembloux - Alexis Dubois > [duboa.net](http://duboa.net) - David Dufour - Olivier Embise - Marc Fasol - Frédéric Forget - Jules Fouarge - Janine Kievits > CARI - [jardindupjcvvert.com](http://jardindupjcvvert.com) - Erik Korsten - Philippe Moës - Marc Paquay - PCDN de Tellin - Adrian Royle - Gilles San Martin - Nicolas Van Hove - Thierry Votquenne > NOCTUA

DESSINS : Thomas Dave

EDITEUR RESPONSABLE : Guy Jeanjot, Bourgmestre de Tellin - 45, rue de la libération 6927 Tellin

REMERCIEMENTS : Un énorme MERCI à tous les photographes qui ont participé à l'illustration de ces fiches didactiques, aux membres du PCDN & à Pierrette Nyssen pour leur relecture.

Octobre 2010 - Imprimé sur papier recyclé avec de l'encre végétale.



Wallonie